Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Pommes-frites-Wanne, 1-seitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung, GN 1/1

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

589143 (MCYAABDOBO) Elektro-Pommes-frites-Wanne, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, GN 1/1

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. Gerät zum Warmhalten von Produkten bis zum Servieren oder in Kombination mit einer Friteuse zum Abtropfen von überschüssigem Fett von Pommes frites. Infrarot-Heizelemente an der Rückseite zum Verlängern der Warmhaltedauer. Becken zur Aufnahme von GN 1/1-150 Behältern. Einfache Bedienblende. Lieferung mit einem gelochten Einlegeboden GN 1/1. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem" Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.
IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- THERMODUL Anschlusssystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Bedienerfreundliche Regelblende.
- Das Gerät kann auch zum Warmhalten von fertigen Gerichten genutzt werden.
- Gerät einschließlich 1 gelochten Einlegeboden in Spezialform für leichtes Entnehmen der Produkte.
- Gerät mit Infrarot-Heizelementen an der Rückseite zum Erhöhen der Haltezeit.
- Becken geeignet zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern bis max. 150 mm h.
- Hauptsächlich angewendet in Kombination mit einer Friteuse zum Fettabtropfen in die Wanne.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellte Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.

Konstruktion

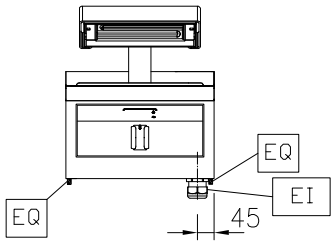
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Spritzschutz: IPX5
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.

Genehmigung:

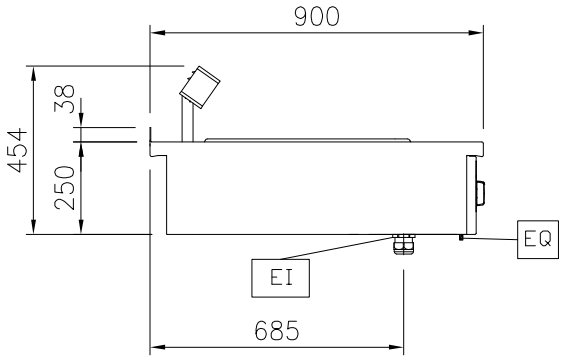
Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Pommes-frites-Wanne, 1-seitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung, GN 1/1

Front

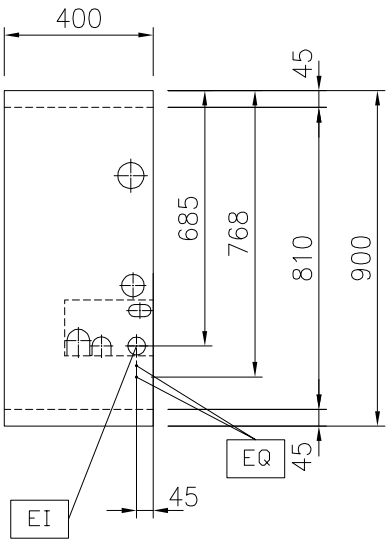


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	230 V/1N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	1 kW

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	306 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	156 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	510 mm
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	16 kg

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	4.3 Amps

CE

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	❑
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	❑
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	❑
• Klappbord	PNC 912581	❑
• Klappbord	PNC 912582	❑
• Seitenbord	PNC 912589	❑
• Seitenbord	PNC 912590	❑
• Seitenbord	PNC 912591	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts)	PNC 912981	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912982	❑
• CNS-Rückwand, 400x700 mm	PNC 913009	❑
• CNS-Rückwand, 400x800 mm	PNC 913022	❑
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913117	❑
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913118	❑
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913208	❑
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913209	❑
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	❑
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	❑
• CNS-Seitenwand links für Wandmontage 12,5mm	PNC 913636	❑
• CNS-Seitenwand rechts für Wandmontage 12,5mm	PNC 913637	❑
• CNS-Seitenwand links für Wandmontage bündig	PNC 913638	❑
• CNS-Seitenwand rechts für Wandmontage bündig	PNC 913639	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	❑
• TL85/90 Wandmontageset - TOP 400 mm	PNC 913648	❑
• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	❑

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.